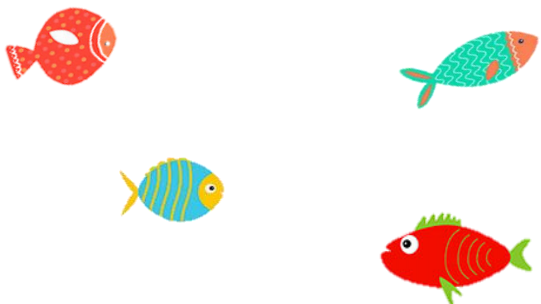




	Jeudi 02	Vendredi 03
	Potage oignons <i>Céleri</i>	<i>Menu de Pâques</i>
	 Pâtes Primavera (courgettes, haricots,...) Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	
	Fruit de saison	 Surprise des cloches <i>Lait, soja, fruits à coque</i>



Vacances de printemps


Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage tomates ciboulette <i>Céleri</i>	 Menu végétaplus	Potage carottes cumin <i>Céleri</i>
 Vol au vent de volaille Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Pâtes à la norvégienne au saumon et brocolis <i>Poisson, céleri, lait, gluten</i>		 Potage épinards <i>Céleri</i> Purée de lentilles corail et poireaux, chou-fleur à l'ail et pommes persillées <i>Céleri, lait</i>
Compotine	Fruit de saison	Biscuit <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>	Fruit de saison
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	
Potage cresson <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage Parmentier <i>Céleri</i>	 
 Sparingue de porc au curry Carottes Quinoa <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Cabillaud Crudités de saison Dressing du chef Purée nature <i>Gluten, céleri, soja, lait, œufs, moutarde, poisson</i>	 Risotto printanier aux petits pois et à la mozzarella <i>Céleri, lait</i>	
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	


Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, yaourt, huile d'olive.


Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

 Suivez-nous sur Facebook **TCO SERVICE**

CERTISYS
BIO CERTIFICATION

PÊCHE DURABLE MSC
www.msc.org/fr

ALLERGIES : Pour toutes questions sur les allergènes présents dans nos repas ; contacter notre diététicienne par email : allergie@tcoservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.